

# しょくいく 食育だより

がつ  
6月

平成29年6月 日  
吉和小・中学校  
吉和学校給食センター

## きゅうしょくししょくかい おこな 給食試食会を行いました

6月16日(金)に、小学校1年生と転入生の保護者を対象とした、給食試食会を行いました。給食準備の様子を見ていただき、その後、試食、懇談会という流れで行いました。懇談会では、吉和診療所の吉川先生から、食事や栄養の大切さなどについて話をいただきました。それぞれの立場から給食について意見交流ができ、有意義な時間を持つことができました。



ご参加いただき、ありがとうございました。

### がつ しょくいくげっかん 6月は「食育月間」です。

しょくいく かんが きかい  
食育について、みんなで考える機会にしましょう！



### ひろしまけん しょくいく とりくみ ～広島県の食育の取組について～

ひろしまけんきょういくいんかい  
広島県教育委員会は、子どもたちの食の課題をふまえ、食育の取組の方向性を次のように示しています。

#### とりくみ せいかりひょう もくひょうち 取組の成果指標と目標値

① 主食・主菜・副菜のそろった朝ごはんを食べている児童生徒の割合を増やす



〈目標〉  
(H28) (H29) (H30)  
60% → 66% → 70%

② 食事の準備や後片付けの手伝いをする児童生徒の割合を増やす



〈目標〉  
(H28) (H29) (H30)  
74.2% → 78% → 80%

③ 地場産物・郷土料理のアンケート未回答の児童生徒の割合を減らす



〈目標〉  
(H28) (H29) (H30)  
県産食材 7% → 3% → 0%  
郷土料理 18.8% → 6% → 0%

### がつ こんだて 6月の献立から

#### 「ココア寒」

ざいりょう  
材料

(作りやすい分量 約10人分)

粉寒天 4g  
牛乳 370cc  
さとう 55g  
水 100cc  
ココア 大さじ1



- 鍋に粉寒天と水を入れて火にかけて、粉寒天をよく煮溶かす。
  - さとうを入れ、溶けたら、牛乳と少量の牛乳で溶いたココアを入れて混ぜる。
  - バットに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
  - 切り分ける。
- \*バットではなく、ひとりぶんずつ容器に入れてもいいです。

こどもたちに  
人気のメニューです！

牛乳寒にココアを入れた「ココア寒」です。子どもたちに人気のデザートで、作り方を聞かれることが多いです。牛乳の代わりに豆乳を使ってもおいしくできるとおもいます。とても簡単にできるので、ぜひ、お子さんと一緒に作って、暑い季節のデザートとして楽しんでください。



吉和小中学校では、今年度、おもに②の目標を受け、「調理や食事のお手伝いをする児童生徒を増やす」ということに力を入れて取り組んでいきます。ご家庭においても、ちょっとした機会をとらえて、お子さんが食に関わり、体験する場面を増やしていただければと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

